



PRISGUIDE



COOK&TALK - 4 timer 499,- pr. person

Vi starter aftenen i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 3 retters menu og vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I slutter aftenen af med hygge og snak ved et hyggeligt, veldækket bord.

Pris for et arrangement fra 7.500 kr. - Fredag til søndag 8.500 kr.

COOK&TALK - 4 timer 599,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 3-retters menu, og vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs og I slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Inkl. aperitif og appetizers.

Pris for et arrangement fra 7.500 kr. - Fredag til søndag 8.500 kr.

COOK&TALK - 5 timer 599,- pr. person

Vi starter aftenen i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 4-5-retters menu, og vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Webergrillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs og slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Pris for et arrangement fra 7.500 kr. - Fredag til søndag 8.500 kr.

COOK&TALK - 5 timer 650,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-retters menu. Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs og slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Inkl. aperitif og appetizers.

Pris for et arrangement fra 8.000 kr. - Fredag til søndag 9.500 kr.

COOK&TALK - 5 timer 799,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-retters menu. Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs. I slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Inkl. aperitif og appetizers, økologiske specialøl og vand, samt gode økologiske vine under arrangementet

Pris for et arrangement fra 8.000 kr. - Fredag til søndag 9.500 kr.



COOK & TALK

COOK&TALK - 6 timer 699,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-retters menu. Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs og slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Inkl. aperitif og appetizers-

Pris for et arrangement fra 8.000 kr. - Fredag til søndag 9.500 kr.

COOK&TALK - 6 timer 950,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-retters menu. Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs og slutter aftenen af med hygge og snak ved et veldækket bord.

Inkl. aperitif og appetizers, Weber grillforklæde, økologiske specialøl og vand, gode økologiske vine under arrangementet samt en fantastisk dessertvin.

Pris for et arrangement fra 9.500 kr.

COOK&TALK complet - 7 timer 1250,- pr. person

Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-6 retters menu. Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, overdækkede Weber grillterrasse. I hygger med at snakke små retter undervejs.

Inkl. aperitif og appetizers, økologiske specialøl og vand, gode økologiske vine, samt dessertvin under arrangementet.

Pris for et arrangement fra 12.500 kr.

COOK&TALK totalcomplet - 10 timer 1500,- pr. person

I indleder dagen med jeres møde, hvor vi serverer en god morgenmad, frokost, kage og frugt. Vi starter aftenen med en velkomstdrink og snacks. Herefter går vi i vores hyggelige køkken, hvor vi tilbereder en 5-6-retters menu.

Vi laver nogle af retterne på vores dejlige, store og overdækkede Weber grillterrasse og hygger med at snakke små retter undervejs.

Inkl. aperitif og appetizers, Weber grillforklæde og gave, økologiske specialøl og vand, gode økologiske vine og en fantastisk dessertvin under arrangementet.

Pris for et arrangement fra 15.000 kr.

Alle priser er oplyst eksklusiv moms.



Forlængelse af jeres aften

Det er muligt at forlænge jeres aften udover den aftalte tid, mod en ekstra pris på 300 kr. pr. halve time pr. vært.

Arrangementet slutter senest kl. 23.00 i hverdage og 23.30 fredag og lørdag.

Madkurset indbefatter

Undervisere, leje af lokalet/køkkenet, tilsendte opskrifter, alle råvarer som primært er økologiske, danske eller lokale, gåsevin, kaffe/te og efterfølgende spisning. Menuen er efter aftale og udbuddet af årstidens råvarer.

I bliver inddelt i 2-4 hold, som står for forskellige retter, I præsenterer og serverer for hinanden. Vi slutter aftenen af med fællesspisning ved et flot, veldækket bord.

Husk at vi også kan tilbyde mødefaciliteter og mødeforplejning.

Se mere info på www.cookandtalk.dk og www.lokalesilkeborg.dk

Kontakt Cook&Talk for nærmere tilbud på 30 53 35 48 eller hallo@cookntalk.dk for at diskutere jeres ønsker eller snakke om konkrete budgetter, så sender jeg et tilbud til jer hurtigst muligt.

Alle priser er oplyst i ekskl. moms.

COOK&TALK onsite

Vi rykker også gerne ud til jeres lokation og holder vores Cook&Talk arrangementer for jer, på jeres foretrukne sted, hvor vi kan medbringe telte, grill, samt køkkengrej og råvarer. Kontakt mig for nærmere tilbud.

Dagsmøde og forplejning

Rummelig og hyggelige mødefaciliteter hos Cook&Talk.

eg sørger for at I trygt og rolig kan afholde jeres møder i mine hyggelige lokaler og køkken hos Cook&Talk og I har hele stedet for jer selv, hvor I får serveret morgenmadskomplet, frokost med øl/vand, kaffe og kage, samt kaffe, te, vand og frisk frugt hele dagen. Der er fine naturstier i området og fri adgang til terrassen og gårdspladsen.

Kontakt mig for et tilbud

Transport

Har I brug for at blive transporteret til og fra Cook&Talk, så har jeg mulighed for at booke Partybussen til jer. I kommer samlet med en bus - mange som få - frem og tilbage til jeres destination.

Skal I rigtig forkæles så skal I vælge Partybussen med musik og discolys og bar. Den sætter stemningen tydeligt sammen med det gode selskab i Cook&Talk



Overnatning i det naturskønne Silkeborg

Glem ikke at vi, i samarbejde med **Vejlsøhus Hotel og Konferencenter** i det naturskønne Silkeborg, tilbyder komfortable overnatningsmuligheder tæt ved skov og søerne.

Kontakt mig for et tilbud tilrettelagt lige jeres behov.

Pris for økologiske drikkevarer

Det er muligt at købe drikkevarer hos Cook&Talk, men I er også velkommen til at medbringe jeres egne.

Økologiske specialøl og vand fra Ørbæk Bryggeri: 29 kr. pr. flaske.

Gode økologiske vine: 130 kr. kr. pr. flaske.

Fantastisk dessertvin: 299 kr. pr. flaske

Hvis I medbringer egne drikkevarer, beregnes proppenge.

Weber kundegaver

Giv dine kunder eller personale et minde med hjem fra jeres aften ved Cook&Talk. Det kunne eksempelvis være en Weber kokkekniv, grillhandsker, grilltermometer eller grillkøgebog. Vi tilbyder flere muligheder. Kontakt os for at høre mere

Priser fra 160 kr.

Weber forklæde

Ønsker I at tilkøbe jeres eget Weberforklæde i forbindelse med et Cook&Talk arrangement, så er tilkøb muligt.

Værdi: 199 kr. - Jeres pris: 35 kr. pr stk.

